2011-2012

« Sweet Candy »

Dossier pédagogique
Enseignement secondaire
1er degré

EXPO
PETITE HISTOIRE SUCRÉE DE LA CONFISERIE
SWEET CANDY
DE ZOETE GESCHIEDENIS ACHTER SNOEP
23.09.2011 | 31.08.2012
Musée bruxellois du Moulin et de l'Alimentation
www.moulindevere.be // 02 245 37 79
Rue du Moulin à vent 21 / Rue du Tilleul 189 – 1140 Evere
Me - ve : 10.00 - 17.00 / Sa - di : 13.00 - 17.30
Brussels Museum van de Molen en de Voeding
www.molenevere.be // 02 245 37 79
Windmolenstraat 21 / Lindestraat 189 – 1140 Evere
Wo - vr: 10.00 - 17.00 / Za - zo: 13.00 - 17.30
VIVA BRUXELLES
evere

Kieran De Groote, Tatiana Nell et Laura Van den Borre

Musée bruxellois du Moulin et de l'Alimentation

2011-2012

« Sweet Candy » !

Petite histoire sucrée de la confiserie

Bonbon, caramel, dragée, pâte de fruits …

Ces mots doux, indissociables de nos plus beaux souvenirs d'enfance, évoquent un pur plaisir, un extra entièrement dispensable.

Chaque époque, chaque ville a sa spécialité : amandes au miel pendant l'Antiquité, galettes de sésame asiatiques, cuberdons et babeluttes belges, pralines de Montargis, brigadeiros brésiliens, etc.

Le Musée bruxellois du Moulin et de l'Alimentation a le grand plaisir de vous faire (re)plonger dans la tendre saveur sucrée et dans l'imaginaire qui y est lié, à l'aide d'œuvres d'art et d'objets authentiques tels que bonbonnières, drageoirs, candissoirs, boîtes à bonbons, moules à cuberdons, offrandes sucrées, gravures anciennes, machines à dragées, instruments de confiseur…

Dans le bonbon, tout est bon !

Table des matières

Table des matières 2

Introduction 3

1. La place d'un musée dans le cursus scolaire 4

A. Pourquoi aller au musée ? 4

Pourquoi emmener votre classe au MBMA ? 5

B. L'exposition « Sweet Candy » 6

Le candy pass 6

C. Les objectifs pédagogiques 7

Histoire 7

Géographie 8

Sciences 9

Français 9

Education artistique 10

2. Guide à destination de l'enseignant 11

A. Introduction 11

B. Aspects pratiques 11

C. Déroulement de la visite de l'exposition « Sweet Candy » 16

a. Arrivée au musée 16

b. Rôle de l'enseignant 16

c. Mode d'emploi du candy pass 17

D. Aperçu du contenu de l'exposition « Sweet Candy » 18

Annexes 28

Annexe 1 : Candy pass 28

Annexe 2 : Solutions au candy pass 28

Annexe 3 : Préparation et prolongement 31

Introduction

Ce dossier pédagogique est le fruit d'une collaboration entre le Musée bruxellois du Moulin et de l'Alimentation (MBMA) et la Vrije Universiteit Brussel (VUB). Trois étudiants du master *Specifieke Lerarenopleiding* (agrégation) ont élaboré un projet pédagogique pour le musée dans le cadre du cours à option de *museumdidactiek* (didactique muséale).

Le document s'articule en deux grandes parties. La première replace le musée et l'exposition dans le cursus scolaire. Nous y présentons les atouts du musée et de son exposition « Sweet Candy » en regard du processus d'apprentissage des élèves. Une visite à « Sweet Candy » s'inscrit en effet dans les socles de compétence de matières enseignées en Communauté Française comme l'histoire, la géographie, le français, les sciences ou encore les arts plastiques.

Dans la seconde partie, nous mettons un guide à la disposition de l'enseignant, reprennant les aspects pratiques liés à une visite au musée et la description de l'exposition. Nous traitons également du rôle actif que l'enseignant peut jouer pendant la visite.

Par ailleurs, vous trouverez en annexe un candy pass développé pour les adolescents de 12 à 14 ans qui viendraient visiter le MBMA. Individuellement ou en groupe, les élèves peuvent suivre le parcours de l'exposition « Sweet Candy » à l'aide de ce document. Nous espérons ainsi stimuler l'apprentissage des jeunes et leur apporter des compétences cognitives, affectives et sociales.

1. La place d'un musée dans le cursus scolaire

A. Pourquoi aller au musée ?

« Pourquoi devons-nous aller au musée ? » À cette question que les élèves osent parfois poser, il est classique de répondre : « Pour apprendre quelque chose ». Un musée remplit en effet un rôle éducatif important. En proposant de vivre une expérience mémorable, il essaye d'apporter à ses visiteurs des connaissances nouvelles, une ouverture d'esprit et de les conscientiser : en entrant en contact avec de nouvelles cultures, ils peuvent être amenés à en tirer des leçons personnelles et à remettre leurs attitudes et opinions en perspective.

Une seconde réponse possible à la question « Pourquoi devons nous aller au musée ? » est naturellement : « Parce que c'est amusant ». Une escapade au musée peut changer la perception de la notion d'apprentissage. Les élèves assimilent ainsi de manière active certaines connaissances qu'ils jugeraient habituellement ennuyeuses. Au musée, apprendre peut s'avérer amusant et passionnant. En quittant les bancs de l'école, la classe part à la découverte de nouvelles cultures, notions et intérêts. Une exposition peut les aider à stimuler leur curiosité et leur fantaisie. À partir de l'expérience concrète que représente une visite au musée, les élèves auront peut-être l'envie d'approfondir encore davantage leurs connaissances.

Le choix d'une excursion au musée peut donc s'expliquer d'une part d'un point de vue éducatif, par la volonté d'inculquer une matière en respectant le processus d'apprentissage individuel. D'autre part, cette démarche est une manière ludique et active d'initier les élèves à de nouveaux domaines de connaissance.

Pourquoi emmener votre classe au MBMA ?

Le MBMA constitue une excellente destination pour une excursion à caractère pédagogique. Il remplit un rôle éducatif, public et social en combinant une atmosphère agréable, un fonctionnement dynamique et un encadrement compétent. Notre jeune institution est le témoin d'une longue histoire : celle du passé everois et, par extension, bruxellois.

Situé à Evere, cet ancien moulin à vent a abrité différentes activités successives depuis 1841. Ce bâtiment historique est en outre le témoin de la transition entre l'économie traditionnelle et moderne. Les visiteurs peuvent en apprendre davantage sur le sujet en découvrant l'exposition permanente qui rend compte de manière ludique et vivante de l'histoire du moulin d'Evere. Des objets authentiques et un documentaire amènent le visiteur à découvrir l'évolution du monde de la meunerie, ainsi que celle des différentes techniques, machines et sources d'énergie nécessaires à la production alimentaire.

Ancré dans l'histoire communale et nationale, le musée porte également une responsabilité publique et sociale : l'histoire du développement économique et industriel est expliquée au visiteur à travers l'exemple concret du moulin d'Evere.

Ouvert depuis septembre 2008, le Musée bruxellois du Moulin et de l'Alimentation s'est développé à partir de ce riche passé pour étendre ses préoccupations à l'ensemble du domaine alimentaire.

Parallèlement à l'exposition permanente abordant le monde de la meunerie, le musée propose de grandes expositions temporaires annuelles. Ce concept implique un renouvellement permanent des thématiques abordées. Chaque année, un vaste programme d'activités permet de vulgariser leur contenu : visites gourmandes, ateliers, événements, etc.

B. L'exposition « Sweet Candy »

À côté de la collection permanente, l'exposition « Sweet Candy » se tient du 23 septembre au 31 août 2012. Elle offre un aperçu de l'histoire sucrée de la confiserie. Quatre thèmes accompagnent le visiteur à travers le musée : « Sweet dreams : un monde de bonbons » ; « Il était une fois… le bonbon » ; « La frénésie du bonbon » et « La révolution du bonbon ».

À l'intérieur de ces quatre thèmes, le visiteur découvre l'expression culturelle multiple de la confiserie et son développement au fil du temps. Le bonbon est aussi analysé dans une perspective mondiale : les sucreries sont en effet appréciées partout, mais parfois d'une manière et dans un contexte différents. L'exposition présente le bonbon comme douceur, œuvre d'art, produit de luxe, offrande et médicament. L'histoire de l'apparition des confiseries est également abordée. Quels développements historiques sont à la base du bonbon ? Quels produits et techniques sont nécessaires à leur fabrication ? Quelles sont les variétés de bonbons existantes ? L'exposition vous donnera des réponses à toutes ces questions …

Avec « Sweet Candy », le Musée bruxellois du Moulin et de l'Alimentation vous plonge dans la tendre saveur sucrée et dans l'imaginaire qui y est lié. Des œuvres d'art et des objets authentiques tels que des bonbonnières, drageoirs, boîtes à bonbons, gravures, offrandes sucrées et machines à dragées, vous feront découvrir un monde de bonbons totalement différent.

Le candy pass

Cet outil pass a été développé pour orienter les adolescents de 12 à 14 ans à travers l'exposition. Si vous ne souhaitez pas réserver une visite guidée ou un atelier, ce document permet aux élèves du premier degré de l'enseignement secondaire de découvrir l'exposition individuellement ou accompagnés. Ce candy pass leur permet de rechercher et d'assimiler une information ciblée : les connaissances acquises dans l'exposition sont mises en pratique à travers plusieurs « missions ».

Les objectifs pédagogiques liés à l'exposition et le candy pass qui a été mis au point seront explicités dans le chapitre suivant.

C. Les objectifs pédagogiques

L'exposition « Sweet Candy » et le candy pass développent un ensemble d'objectifs pédagogiques.

La visite de l'exposition permanente et temporaire au MBMA stimulera des compétences, en particulier dans les domaines de l'histoire, de la géographie, des sciences, du français et de l'éducation artistique

Histoire

Les savoir-faire :

- Poser et se poser des questions, avoir le désir de savoir et de comprendre
- Rechercher de l'information auprès de sources variées : guide, panneaux, objets exposés dans les vitrines, …
- Agir et réagir, faire preuve d'esprit critique, s'exprimer en argumentant
- Utiliser des repères temporels, des représentations du temps
- Lire une trace du passé
- Exploiter des sources historiques ; distinguer, interpréter et comparer les informations fournies

Sweet candy	*A travers l'exposition Sweet Candy ! Petite histoire sucrée de la confiserie, nous retraçons l'évolution de la confiserie et de ses ingrédients (miel, canne à sucre, betterave). Les différentes périodes sont abordées lors de la visite guidée. En voici la structure :* *1.* Sweet dreams : un monde de bonbons*. Ce que les bonbons évoquent en nous : enfance, couleurs, sacré, …* *2.* Il était une fois… le bonbon. *La préhistoire du bonbon : du miel (connu depuis la Préhistoire) à la canne à sucre (introduite dans nos régions au Moyen Âge par l'intermédiaire des Croisades)* *3.* La frénésie du bonbon. *L'ascension et l'apogée du bonbon : des premiers pas de la confiserie consommée par l'élite, avec sa valorisation dans une vaisselle adéquate (drageoir, bonbonnière) vers la découverte et l'usage du sucre de betterave au XIX^{e} siècle offrant une démocratisation de la confiserie* *4.* La révolution du bonbon. *Le XX^{e} siècle et les bonbons contemporains : l'industrialisation de la confiserie, les nouveaux procédés, les ingrédients, …* *L'exposition accueille de nombreux objets et gravures de grandes institutions comme les Musées royaux d'Art et d'Histoire, le Jardin botanique national de Meise ou encore le Musée de la Céramique (Andenne). Il s'agit de pièces de collection de diverses périodes conventionnelles. Ces pièces, de même que les illustrations issues des supports explicatifs, sont abordées lors de la visite guidée. Leur présentation permet aux élèves de se familiariser avec les traces du passé et par la suite de les identifier.*

Moulin	*Le moulin d'Evere est en lui-même un témoin important du passé de la région bruxelloise. Les élèves auront ainsi l'occasion de constater par le biais d'illustrations et de leur présence sur place, comment le site a évolué au fil du temps : de simple moulin tour, encore isolé au milieu des champs en 1841, le bâtiment s'est vu adjoindre de nouvelles parties et a été rénové récemment pour être transformé en musée…*

Les savoirs :

- Organisation du temps
- Mode de vie des gens à une époque déterminée et son évolution au fil du temps : activités et techniques, travail et vie en communauté
- Nature d'une trace du passé

Sweet candy	*À travers la visite guidée et l'atelier pour gourmands créatifs, il est donné la possibilité aux élèves d'entrevoir l'évolution des croyances et des mœurs alimentaires dans le monde et en Occident.* *Voici quelques exemples :* *Nous abordons la présence du sucre dans les fêtes religieuses (*Dia de los Muertos *au Mexique, la fête des Lumières en Inde, etc.), les plantes édulcorantes traditionnelles (manne, mastic, sirop d'érable, sirop d'agave, etc.) ou encore l'évolution des procédés de raffinage du sucre jusqu'à leur industrialisation.* *L'atelier « massepain » permet de comprendre l'origine lointaine de cette recette et son succès au fil des siècles. Le massepain illustre parfaitement bien l'évolution des mœurs alimentaires en Occident. Originaire d'Orient et mis au point par les Arabes, la pâte d'amandes est introduite en Occident au Moyen Âge où elle figure sur les tables des cours princières. C'est donc un met luxueux qui, tout comme les autres sucreries, se démocratisera au XIX^{e} siècle grâce à l'essor du sucre de betterave.*
Moulin	*La construction du moulin d'Evere en 1841 correspondait à un besoin de la population en farine, destinée ensuite à la production de pain, qui constituait et constitue toujours un aliment de base important. Le fait que le bâtiment ait longtemps servi à la mouture d'épices à partir des années 1930 montre aussi l'importance de ce rehausseur de goût, notamment pour la boucherie qui en faisait un usage important.*

Géographie

Les savoir-faire (se référer au point « Histoire »)

Les savoirs :

- Composantes du paysage
- Organisation et caractéristiques de l'espace
- Interactions hommes-espace au niveau de l'activité économique, de l'organisation sociale, de l'adaptation aux conditions naturelles, de la gestion de l'eau et de l'air, …

Sweet candy	*Au cours de la visite guidée, il sera demandé aux élèves de visualiser ou de situer sur une carte du monde un continent, un pays ou une région la provenance de certains objets exposés voire l'origine de produits édulcorants (canne à sucre, agave, fourmi mellifère, …) Nous aborderons également le mode de diffusion de certains d'entre eux au fil du temps, comme la canne à sucre.*

Sciences

Les savoirs

- L'énergie (sources d'énergie, chaleur, …)
- Les hommes et l'environnement, les ressources naturelles

Sweet candy	*Les procédés de fabrication des confiseries impliquent une phase de cuisson qu'il a été fondamental de maîtriser pour parvenir à leur développement. L'exposition met ainsi l'accent sur le rapport entre la consistance du sucre et la température atteinte lors de sa cuisson. Le parcours présente également les différentes ressources naturelles ayant permis la confection de douceurs. Le miel et le sucre ont joué un rôle important dans la conservation des aliments.*
Moulin	*L'histoire du bâtiment est également évoquée dans le musée. Les activités développées dans le moulin (mouture de céréales et des épices) ont nécessité l'apport de matières premières ainsi que l'utilisation d'énergie, dont la source a varié au fil du temps : vent, vapeur et électricité.*

Français

Compétences transversales :

- Saisir, traiter, mémoriser, utiliser et communiquer l'information
- Attitudes relationnelles, connaissance des autres et de soi-même, acceptation des différences

Sweet candy	*Avec ou sans guide, la visite de l'exposition est supposée stimuler le processus d'apprentissage de l'élève. De plus, la démonstration ou l'atelier pour gourmands créatifs, de même que les documents présentés en annexe de ce dossier pédagogique (Candy pass, quiz, bonbon-bingo) permettent à l'élève de prolonger ce qui a été vu pendant la visite. L'élève est en effet invité à se souvenir et à exploiter ce qu'il vient d'apprendre.*

Compétences disciplinaires

- Lire
- Parler et écouter

Sweet candy	*Dans le cadre d'une visite libre, l'élève aura l'opportunité de lire les informations présentées sur les supports explicatifs et de contempler les objets. Sur base de ces outils mis à sa disposition, il pourra donc découvrir l'histoire de la confiserie. L'usage du candy pass pourra aussi l'aider à attirer son attention sur différentes aspects importants de la thématique.* *Pendant une visite guidée, les élèves seront régulièrement interpellés sur différents aspects de la thématique abordée dans l'exposition. Ils seront aussi invités à écouter attentivement ce qui leur sera expliqué. Les outils présentés en annexe de ce dossier pédagogique pourront ensuite être exploités en classe pour vérifier l'assimilation des informations communiquées.*

Education artistique

Compétences transversales à exercer :

- Se reconnaître dans ses sensations, ses émotions et reconnaitre les autres
- Se reconnaître dans sa culture et celle des autres

Sweet candy	*Au cours de la visite, les élèves seront confrontés à différentes images renvoyant à des souvenirs proches ou lointains. Mais le domaine de la confiserie inclut également de nombreuses traditions propres à d'autres cultures.*

Compétences disciplinaires :

- Ouverture au monde sonore et visuel : percevoir et s'approprier des langages pour s'exprimer
- Agir et exprimer, transférer et créer dans les domaines tactile, gestuel, corporel et plastique
- Organiser, transformer, créer

Sweet candy	*Par le biais des ateliers pour gourmands créatifs, les élèves ont la possibilité de d'exprimer et de développer leurs compétences artistiques. S'ils doivent respecter des consignes bien précises pour la conception de leur maison en pain d'épices (Contes en bonbon), de leur pâte de sucre (Candy dolls), de leur œuvre d'art comestible (Art en bonbon), de leur pâte d'amande (massepain) ou de leur boîte en carton (piñata), ils seront ensuite libres de décorer leur création selon leurs propres envies et goûts esthétiques. Pour les aider, des exemples, parfois issus directement de l'exposition, leur seront présentés.*

2. Guide à destination de l'enseignant

A. Introduction

Afin de faciliter la visite de notre musée, ce guide est mis à la disposition de l'enseignant. Il vous permettra de vous préparer au mieux à la visite de l'exposition « Sweet Candy » et d'accompagner vos élèves de manière optimale.

Ce guide se compose de plusieurs parties offrant un fil conducteur personnalisé pour l'enseignant. La rubrique « aspects pratiques » décrit les modalités pour l'organisation d'une visite au musée : Quelles sont les possibilités offertes aux classes ? Quand les visites sont-elles possibles ? À combien s'élèvent les frais ? Vous trouverez ici toutes les réponses à ces questions.

Par ailleurs, ce guide offre un aperçu du contenu de l'exposition, ainsi que des informations sur le candy pass et sur le matériel utilisable en classe, en amont ou en aval de la visite.

B. Aspects pratiques

Contacts :

Musée bruxellois du Moulin et de l'Alimentation
Rue du moulin à vent, 21 / Rue du Tilleul, 189 – 1140 Evere (2 entrées)
+32 (0)2 245 37 79 / Fax +32 (0)2 245 27 02
cdumoulin@evere.irisnet.be
fnain@evere.irisnet.be
www.moulindevere.be

Accessibilité :

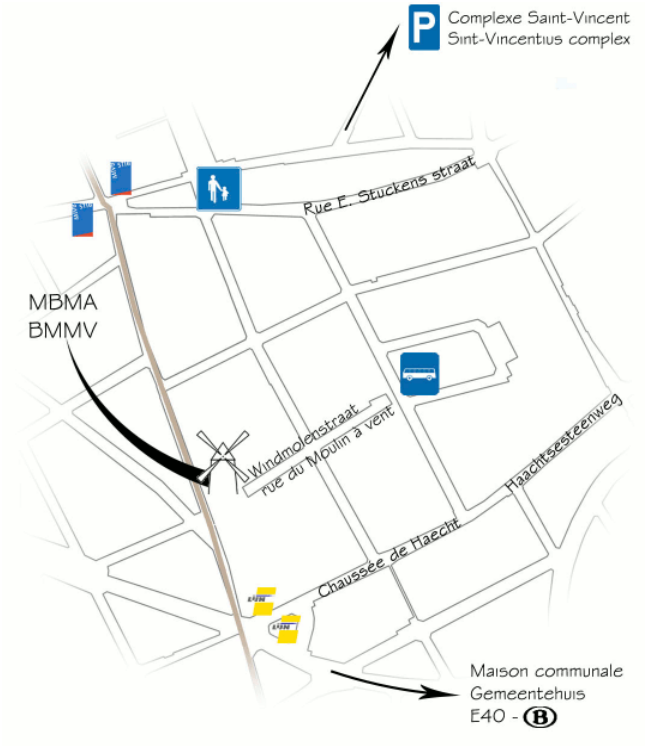
- Car :

Embarquement et déchargement à l'emplacement d'Everheide sur réservation préalable.
Stationnement longue durée au complexe sportif Saint-Vincent, rue Stroobants.

- Voiture :

Sationnement longue durée au complexe sportif Saint-Vincent, rue Stroobants, ou dans les environs du musée si utilisation d'un disque de stationnement.

- Transports en commun :
  - Tram 7 (STIB) – Arrêt « Hôpital Paul Brien » (Remonter la Chaussée de Haecht jusqu'à la Rue du Tilleul, 189)
  - Bus 45 (STIB) – Arrêt « Oud Kappelleke » (Continuer sur la Chaussée de Haecht, direction centre-ville ; entrée Rue du Moulin à vent, 21)
  - Tram 55 (STIB) – Arrêt « Tilleul » (Remonter la Rue du Tilleul jusqu'au n° 189)
  - Bus 64, 65 (STIB) – Arrêt « Notre-Dame » (Suivre la Chaussée de Haecht, direction centre-ville ; entrée Rue du Moulin à vent n°21)
  - Bus 66 (STIB) – Arrêt « Kurth » (Continuer sur la Rue du Tilleul jusqu'au n° 189)
  - Bus 270, 271, 272 et 471 (De Lijn) – Arrêt « Van de Velde » (Au grand carrefour, prendre à droite la rue du Tilleul jusqu'au n° 189)



Heures d'ouverture :

Mercredi - vendredi : 10.00 - 17.00
Samedi - dimanche : 13.00 - 17.30
Fermé le lundi, mardi (sauf réservations), et les 01/01, 1/05, 1/11, 11/11, 24/12, 25/12 et 31/12.
Fermeture annuelle : 3 premières semaines de septembre.

Nos formules pour visiter le musée avec un groupe scolaire et informations pratiques:

1. Visite libre

- Quoi :
  Vous visitez le musée et son exposition temporaire sans guide. Vous pouvez éventuellement recourir au candy pass. Ce dernier est téléchargeable sur notre site internet, ou alors sur demande par courrier électronique.
- Durée : 1h
- Quand :
  Mercredi au vendredi
  10.00 - 17.00
- Prix :
  3 € / personne (adultes)
  2 € / personne (étudiants, séniors, demandeurs d'emploi, moins-valides)
  Gratuit: enfants (- de 12 ans)
- Réservation ?
  Aucune réservation n'est nécessaire pour une visite libre. Toutefois, si vous souhaitez recourir au candy pass, veuillez tout de même le préciser à l'avance à l'équipe du MBMA (02/245 37 79) afin qu'un nombre suffisant d'exemplaires soit prévu pour les élèves.

2. Visite gourmande :

- Quoi :
  Cette visite guidée originale risque d'émoustiller vos papilles. Tout en découvrant l'évolution des bonbons et de ses ingrédients, vous serez amenés à goûter mille et une saveurs sucrées.
- Durée: 1h
- Quand :
  Mardi au vendredi
  10.00 - 17.00
- Prix :
  15 pers. max. / groupe : 40€
  Gratuité pour le 1er accompagnateur de chaque groupe, 2€ par accompagnateur supplémentaire.
  Jusqu'à trois visites gourmandes peuvent être réservées simultanément.
- Réservation ?
  Réservation obligatoire !

3. Visite & démonstration:

- Quoi :
  Après une introduction à l'histoire de la confiserie (+/- 45 min.), découvrez un des procédés de fabrication en confiserie par l'intermédiaire d'une démonstration au choix :
  - Guimauve - Caramels
  - Nougat - Sucettes
- Durée : 2h
- Quand :
  Mardi au vendredi
  10.00 - 17.00
- Prix :
  15 pers. max. / groupe : 40€
  Gratuité pour le 1er accompagnateur de chaque groupe, 2€ par accompagnateur supplémentaire.
  Jusqu'à deux visites & démonstrations peuvent être réservées simultanément.
- Réservation ?
  Réservation obligatoire !

4. Ateliers pour gourmands créatifs :

- Quoi :
  L'activité comprend une visite guidée de l'exposition (+/- 45 min.) adaptée à l'âge et au niveau des visiteurs, suivie d'une application créative au choix dans la cuisine-atelier du MBMA :

• *Piñata :*

Dans le cadre de festivités mexicaines traditionnelles, les habitants confectionnent une *piñata*. Il s'agit d'une structure colorée et décorée, faite en papier-mâché ou en carton dans laquelle sont glissés des bonbons. Une fois suspendue à un fil, les enfants s'en approchent les yeux bandés et tentent de la détruire à l'aide d'un manche en bois... Succès garanti auprès des plus petits !

• *Candy dolls :*

Le sucre, sous forme de figurine, occupe une place importante dans diverses traditions : crâne en sucre mexicain, poupées égyptiennes… Nous tenterons de les reproduire à l'aide d'ingrédients sucrants !

• *Art en bonbons :*

En Europe, depuis la fin du Moyen-Âge, le succès du sucre et de ses dérivés auprès de l'élite fait émerger une nouvelle tendance artistique : la sculpture en sucre. Cet art éphémère, très en vogue, apparaît sur les tables de banquet. Malgré son caractère temporaire, l'art en sucre nécessite le même travail que la sculpture sur pierre ou métal. De grands artistes, comme Le Bernin (1598-1680), s'y sont essayés. Dans les années 1970, l'artiste espagnol Daniel Spoerri s'intéresse à nouveau à l'alimentation comme médium pour ses créations artistiques. Il lance le mouvement *Eat Art*. Rattachés à l'esprit de ce courant, divers artistes contemporains (Vik Muniz, Dorothée Selz) recourent au sucre et aux bonbons pour la réalisation de leurs œuvres.

• *Massepain :*

Originaire d'Orient et mis au point par les Arabes, la pâte d'amandes est introduite en Occident au Moyen Âge où elle figure sur les tables des cours princières. C'est donc un mets luxueux qui, tout comme les autres sucreries, se démocratisera au XIX^{e} siècle grâce à l'essor du sucre de betterave. Découvrons ensemble cette recette ancestrale et soyons créatifs avec cette pâte d'amandes.

• *Contes en bonbons*

Les bonbons sont présents dans de nombreux contes et légendes… Nous redécouvrirons ensemble l'histoire d'Hansel et Gretel et la célèbre maison en pain d'épices…

- Durée : 2h
- Quand :
  Mardi au vendredi
  10.00 - 17.00
- Prix :
  15 pers. max. / groupe : 40€
  Gratuité pour le 1er accompagnateur de chaque groupe, 2€ par accompagnateur supplémentaire.
  Jusqu'à trois animations peuvent être réservées simultanément, à la condition expresse qu'au minimum l'une d'entre elles comprenne l'atelier piñata (le musée ne dispose que d'une seule cuisine).
- Réservation ?
  Réservation obligatoire !

Réservation

Dans le cas où vous souhaiteriez réserver une de ces trois formules (voir n^{os} 2-3-4), veuillez-prendre contact avec l'équipe du MBMA par telephone ou par e-mail :
Tel : 02/245.37.79
E-mail : cdumoulin@evere.irisnet.be
fnain@evere.irisnet.be
Un formulaire de réservation sera complété, puis envoyé.

Payement :

Le payement peut se faire le jour même en cash, par bancontact ou par proton.
L'envoi d'une facture est également possible.

C. Déroulement de la visite de l'exposition « Sweet Candy »

a. Arrivée au musée

À votre arrivée au musée, vous êtes invités à vous présenter à l'accueil.

Les sacs et les manteaux des élèves peuvent être rassemblés dans des caisses spécialement mises à la disposition des groupes. Ils y resteront en sécurité tout au long de la visite.

Un petit film documentaire retrace la longue histoire du moulin d'Evere. Bien que ne faisant pas partie de l'exposition « Sweet Candy », il peut être librement regardé avant ou après l'animation.

b. Rôle de l'enseignant

Le rôle de l'enseignant est important pendant la visite du musée. Il n'assiste **pas passivement** à la visite mais joue un rôle actif dans le processus d'apprentissage de ses élèves. Connaissant sa classe comme nul autre, l'accompagnateur est supposé rester en permanence auprès du groupe.

Comme enseignant, vous êtes en mesure de stimuler les élèves et les inciter à être actifs pendant la visite guidée. Il en est de même si vous utilisez le candy pass.

Pour favoriser le bon déroulement d'une visite de l'exposition « Sweet Candy » et faciliter le processus d'apprentissage, une série d'aides sont mises à votre disposition dans ce dossier :

1) Préparation : il est conseillé de préparer les élèves à la visite de l'exposition. Cela peut se faire en classe ou en dehors de l'école (par le biais de devoirs, par exemple). En délivrant une connaissance de base, l'information pourra mieux être assimilée pendant la visite. Nous avons ainsi développé un mot croisé pour stimuler les élèves (voir Annexe 3 : Préparation et prolongement)
2) Visite : cette expérience physique a pour but de consolider les connaissances acquises par des étudiants stimulés et motivés. Si vous ne souhaitez pas faire appel à une visite guidée, vous avez la possibilité d'opter pour le candy pass afin de découvrir activement les informations présentées dans l'exposition.
3) Prolongement : il est nécessaire de discuter, travailler et évaluer l'information acquise, au risque de la voir en grande partie oubliée. Il est aussi conseillé d'analyser le candy pass et de corriger les exercices en s'attardant notamment sur le processus de recherche des réponses.

Cela peut se faire à la fin de la visite ou même au début du prochain cours. En guise d'exemple, un quiz a été développé (voir p. 34-35).

c. Mode d'emploi du candy pass

Le candy pass peut être obtenu gratuitement à l'accueil du musée ou être téléchargé sur notre site internet. Il contient une ligne du temps des confiseries en fil rouge, ainsi qu'une série de missions dans chaque salle. Dans le musée, ces missions sont localisées par un logo et le numéro correspondant. Les élèves ne sont pas obligés de suivre le parcours de A à Z. Vous pouvez sélectionner à votre convenance les missions qui vous intéressent le plus. Vous trouverez, en annexe, les solutions aux questions posées.

D. Aperçu du contenu de l'exposition « Sweet Candy »

Le parcours entier se répartit sur plusieurs salles et en une série de thèmes qui sont visuellement mis en évidence par un code couleur. L'introduction « *Sweet Candy* » commence sur le panneau rose. La première thématique « *Sweet dreams : un monde de bonbons* » concerne les panneaux rouges. Ils offrent un aperçu des différentes cultures dans lesquelles les bonbons et surtout le sucre occupent une place importante. Le second thème « *Il était une fois… le bonbon* » se retrouve sur les panneaux jaunes et aborde davantage la confiserie dans sa dimension historique et biologique. Les troisième et quatrième thématiques traitent finalement du développement et de l'avènement du bonbon. Les panneaux bleus concernent ainsi le thème « *La frénésie du bonbon* » et les panneaux mauves, qui clôturent la visite, ont pour titre « *La révolution du bonbon* ».

Ces thématiques forment ensemble le parcours de l'exposition « Sweet Candy », emmenant le visiteur en voyage dans le temps et le monde des bonbons.

[Cet encadré renvoie au candy pass !]

Thème de l'exposition :
« Sweet Candy ! Petite histoire sucrée de la confiserie »

Introduction :

Bonbon, confiserie, caramel, sucette,… Ces mots doux sont indissociablement liés à nos plus beaux souvenirs d'enfance : ces extras évoquent un pur plaisir. De nombreux secrets entourent la fabrication des bonbons, de même que de nombreuses légendes expliquent leur naissance. De nos jours, le bonbon occupe aussi une place un peu à part dans notre environnement quotidien. Partons à la découverte du meilleur ami de l'enfant caché en chacun d'entre nous. Dans cette expo, ni chocolat, ni biscuit.

La flèche rouge indiquée sur le sol mène à la première thématique, située au 2e étage.

« Sweet dreams : tout un monde de bonbons »

Cette salle met en évidence le rôle joué par le bonbon dans le monde et dans diverses cultures.

[Attention : candy pass, mission 2]

- Premier panneau : « Bonbon et enfance »

L'association bonbon-enfance est relativement récente. À la fin du XIX^{e} siècle, l'essor du sucre de betterave permet la production en masse de bonbons, touchant de nouveaux consommateurs, dont les enfants. Les confiseurs mettent dès lors tout en œuvre pour rendre ces douceurs attrayantes auprès de la jeunesse, en soignant particulièrement les couleurs et les formes.

Néanmoins, la morale collective cherche à freiner cette gourmandise enfantine en interdisant la consommation de friandises. Le bonbon devient une récompense méritée. Par tentation et pour braver l'interdit, les bonbons sont souvent mangés en cachette, et même parfois volés. De nombreux contes comme *Hänsel et Gretel* ou *Charlie et la chocolaterie* mettent en avant cette attirance coupable. La publicité la banalisera progressivement, faisant glisser le bonbon de la faute au domaine du plaisir partagé. Pourtant, à ses débuts, l'histoire du bonbon ne le cantonnait pas à l'enfance mais le réservait au monde des adultes. Denrée de luxe, le bonbon était destiné à l'élite sociale dès le XVI^{e} siècle et constituait un présent prestigieux.

[Attention : candy pass, mission 1]

L'attrait pour le sucré est universel au genre humain. Le nouveau-né le découvre par le lait maternel et le développe tout au long de sa vie.

- Second panneau : « *L'art en sucre : art éphémère ?* »

En Europe, depuis la fin du Moyen-Âge, on voit apparaître sur les tables de banquet des sculptures et des décors en sucre. Les matériaux sont comestibles : sucre (de canne) et gomme adragante (ou gomme de dragon), qui provient de la sève des plantes du genre *Astragalus*. Mais cet art éphémère réserve parfois des surprises aux gourmands qui voudraient croquer les délicats personnages. En effet, il n'est pas rare que du plâtre soit ajouté dans la préparation pour consolider les œuvres.

La démocratisation du sucre fait en sorte d'associer les sculptures en sucre aux fêtes populaires et

sacrées. La production se veut plus importante et privilégie la série. Les thèmes, par contre, restent fort identiques : figures mythologiques, religieuses ou même allégoriques, allant de la représentation des pénitents andalous aux poupées de fin du ramadan en Égypte, en passant par les crânes en sucre de toutes sortes et de tous pays.

[Attention : candy pass, mission 3]

- Troisième panneau : « Bonbons et sacré »

Dans le christianisme, la gourmandise est l'un des sept péchés capitaux. Pourtant, des friandises et douceurs diverses sont étroitement liées à de grandes fêtes religieuses comme la Noël ou Pâques. La religion perpétue des usages bien plus anciens lors de fêtes à l'origine païennes comme, par exemple, les fêtes des Morts aux environs de la Toussaint : le *Dia de los Muertos* au Mexique ou les *puppi* siciliens.

À ce sujet, tant les crânes en sucre mexicains que les *puppi* siciliens peuvent être montrés aux élèves.

Il est vrai que, traditionnellement, les bonbons sont souvent associés à la mort et aux fêtes de fin d'année.

La Trêve de Dieu au XIII^{e} siècle commémorait l'arrêt des hostilités guerrières entre Noël et Nouvel An. Elle devient Trêve des confiseurs en regard du travail intense des confiseurs pour les fêtes de fin d'année. On retrouve également les bonbons dans un contexte sacré lié au renouveau. Il en est ainsi des offrandes en sucre de la *Diwali* ou *Deepavali,* la fête des Lumières dans le nord de l'Inde vers la mi-janvier. Le port de bijoux en sucre est également typique pour cette fête.

[Attention : candy pass, mission 3]

La flèche jaune vous mène vers la salle suivante.

« Il était une fois… le bonbon »

Dans cette salle, au travers de quatre panneaux, la confiserie est présentée d'un point de vue historique et biologique.

❖ Premier panneau : « Au départ était le miel »

Tout édulcorant naturel est une source importante de calories. Le miel apparaît donc comme un des aliments les plus importants dans l'histoire de la civilisation humaine. Mais sans abeilles, il n'y a pas de miel, dont la production est bien antérieure à la naissance du genre humain. Durant l'Antiquité, l'homme était persuadé que cette denrée tombait du ciel sous l'influence de certaines conditions atmosphériques. Des fresques préhistoriques à Cueva de la Araña (Espagne) témoignent de l'intérêt précoce de l'homme pour les rayons de miel.

Malgré la découverte de la canne à sucre vers le I^{er} siècle av. J-C., le miel demeure l'édulcorant de prédilection en Europe, et ce jusqu'à la Renaissance. Dès l'Antiquité, les Grecs enrobaient de miel sésame et amandes. Le miel constituait aussi un excellent moyen de conservation des fruits.

[Attention : candy pass, mission 4]

❖ Second panneau : « Les plantes à bonbon »

Les Anciens édulcorent avec du miel fruits, fruits secs et herbes aromatiques. Outre ces premières friandises, la nature fournit depuis des millénaires un large éventail de variétés de végétaux « sucrants » et de plantes « bonbons ».

Parmi ces dernières, la réglisse est appréciée depuis l'Antiquité. Mâchée longuement, elle soigne les gencives. Divers « chewing-gums » naturels sont également connus. Certains insectes engendrent aussi des friandises. En Australie, la fourmi mellifère absorbe une grande quantité de miel, détendant son abdomen qu'il faut arracher d'un coup de dents avant de l'avaler.

Depuis des temps reculés, des plantes « édulcorantes » sont utilisées comme substitut au miel et au sucre. Il existe de nombreux exemples dont le jus de certains fruits et la sève extraite du palmier à sucre ou encore l'érable d'Amérique.

[Attention : candy pass, mission 4]

❖ Troisième panneau : « Le bonbon médicament »

Les premières confiseries sont utilisées principalement à des fins thérapeutiques. Des médecins grecs et romains des I^{er} et II^{e} siècles témoignent, par exemple, d'une prédilection pour le coing avec lequel ils confectionnent des confitures, gelées et pâtes, toutes à base de miel. Elles sont en général destinées à soigner les affections des voies digestives.

Dès le VIII^{e} siècle, les médecins arabes se lancent dans une vaste opération de traduction des textes grecs. Ils revisitent les antiques confiseries médicamenteuses, y remplacent notamment le miel par le sucre de canne et créent de nouvelles formules. Les premiers bonbons naissent ainsi dans leurs laboratoires.

[Attention : candy pass, mission 1]

❖ Quatrième panneau : « La canne à sucre »

Source de sucre, la canne à sucre est une plante tropicale vivace qui apparaît vers 5000 av. J.-C. en Nouvelle-Guinée et en Indonésie, avant de s'étendre par la suite vers l'Europe et l'Amérique.

Une carte du monde illustrant cette dispersion est reproduite sur le panneau.

Cette plante ressemble au bambou, mais ses tiges sont remplies de jus. L'homme les mâchait à l'origine pour leur saveur sucrée. Les Arabes sont les premiers à mettre au point le procédé de cristallisation du sucre de canne, qu'ils implantent en Syrie, en Afrique du Nord et en Espagne. Introduit dans nos régions suite aux Croisades, le sucre de canne est à l'origine essentiellement un remède coûteux vendu par les apothicaires. Il constitue la nourriture par excellence des personnes âgées, des faibles et des malades.

Il faudra attendre jusqu'au XVI^{e} siècle avant que le sucre de canne ne remplace le miel comme ingrédient dans une série de douceurs. Néanmoins, ces confiseries demeureront encore chères pour certaines classes sociales.

[Attention : candy pass, missions 1 + 4]

La flèche bleue vous mènera vers la prochaine thématique

« La frénésie du bonbon »

L'information est répartie sur six panneaux et le thème concerne surtout l'avènement et le développement du bonbon.

❖ Premier panneau : « Dragées, épices de chambre, confits »

Les anciens connaissaient déjà l'existence de confiseries sous la forme de gelées, de confitures et de fruits confits. Ces trois procédés culinaires font partie des plus anciennes techniques de conservation des fruits.

Dès le VIII^{e} siècle, le sucre se substitue progressivement au miel dans la confection de douceurs. L'ajout d'herbes aromatiques et d'épices permet de développer l'arôme des fruits confits. Par ailleurs, des fruits secs (noisettes, amandes, noix, etc.), des graines et des épices sont trempées dans du sirop de sucre. Le mot français « dragée », issu du grec *tragemata (τραγηματα),* signifiant dessert ou friandise, est utilisé depuis le XIV^{e} siècle. Ces « drageries » étaient servies à la fin du repas, accompagnées d'un petit verre de liqueur, ou savourées en soirée dans les chambres à coucher.

Le sucre étant un produit de luxe, il en était donc de même pour ses dérivés. Au XV^{e} siècle, l'engouement pour les épices de chambre s'essouffle. La préférence va alors aux fruits confits et au nougat. À partir du XVI^{e} siècle, les confitures et gelées connaissent une seconde jeunesse, mais davantage comme médicament.

[Attention : candy pass, mission 1]

❖ Second panneau : « Les lettres de noblesse de la confiserie »

Dès la fin du XIV^{e} siècle, les confiseries et confitures, prisées par l'élite sociale, constituent un complément indispensable à la table des festivités. Leur présentation requiert dès lors une vaisselle adéquate et valorisante. Le drageoir de table et le confiturier, d'un usage identique, apparaissent.

À la Renaissance, offrir une confiserie constitue un geste de courtoisie raffiné. Il devient donc indispensable d'emporter ces douceurs avec soi : le drageoir de poche est né. Hommes et femmes emportent cette petite boîte, en or ou en argent, incrustée de pierres précieuses. Au XVIII^{e} siècle, elle prend l'appellation de bonbonnière de poche. À la maison, la bonbonnière de table est un nouveau type de contenant à bonbons. Au XIX^{e} siècle, âge d'or de la confiserie, la bonbonnière demeure

fréquente mais son usage tend à se réduire au profit d'autres présentoirs tels les boîtes à bonbons et les emballages individuels.

Cette salle contient de nombreux objets présentés en guise d'illustration.

[Attention : candy pass, missions 1 + 5]

- Troisième panneau : « Le bonbon avec un "n" »

Le bonbon tel que nous l'entendons aujourd'hui naît vraisemblablement au XVII^{e} siècle. Le terme « bon » est redoublé en français pour désigner une confiserie ou friandise de petite taille.

Le bonbon devient une petite douceur majoritairement destinée au plaisir qu'il procure lors de son ingestion : le temps des pilules remèdes, des moyens de conservation et des prescriptions thérapeutiques est terminé, même si le bonbon n'arrivera jamais à se débarrasser totalement de cet héritage. L'industrialisation du secteur et surtout l'arrivée du sucre de betterave vont amener le bonbon vers son âge d'or. Au tournant du XIX^{e} siècle, la confiserie devient un art maîtrisé, enseigné dans de nombreuses écoles et codifié dans des ouvrages spécialisés qui circulent dans toute l'Europe.

[Attention : candy pass, mission 1]

- Quatrième panneau : « La betterave entre en scène »

La betterave est cultivée depuis l'Antiquité. Son emploi dans l'industrie sucrière dès le XIX^{e} siècle accompagnera le développement de la confiserie. En 1747, Andreas Marggraf (1709-1782), chimiste allemand, parvient à isoler du sucre à l'état solide. Son élève, Franz Carl Achard, ouvre une première usine en Silésie (Pologne) en 1802, mais de faibles rendements, une qualité insuffisante et des coûts trop élevés sonnent le glas de cette entreprise.

Lors du Blocus continental (1806-1815), la France napoléonienne voit son approvisionnement en sucre de canne chuter car l'Angleterre en est un fournisseur important. Des alternatives sont alors recherchées, notamment avec la betterave. Mais la chute de Napoléon annonce le retour du sucre de canne.

Après quelques années difficiles, l'exploitation de la betterave, encouragée par des politiques fiscales et douanières favorables, revient au goût du jour, et ce également en Belgique. Au fil du XIX^{e} siècle, la qualité et les rendements augmentent en même temps que les machines et les techniques se perfectionnent.

À son apogée vers 1890, la betterave perd néanmoins progressivement sa position dominante dans le monde au profit de la canne à sucre, mais se maintient en Europe.

[Attention : candy pass, mission 5]

- Cinquième panneau : *« Discussions sur la santé »*

La vision ancienne du sucre comme médicament est remise en question au tournant des XVI^{e} et XVII^{e} siècles. Certains médecins l'accusent en effet de déclencher des maladies. Le développement de cette saccharophobie se déroule dans le contexte d'une production croissante et d'une diversification des emplois du sucre. En plus de ses usages traditionnels, le sucre devient de plus en plus un « simple » édulcorant et un élément de décoration.

Le débat reprend de l'ampleur aux XIX^{e} et XX^{e} siècles suite à la démocratisation de la consommation

de sucre et à la production massive de bonbons. Aliment dispensable, fournissant plus de sucre que nécessaire au fonctionnement de l'organisme, le bonbon est parfois accusé d'être responsable de nombreux dégâts à la santé : diabète, obésité, maladies cardio-vasculaires, carries dentaires, etc. Des études s'interrogent même aujourd'hui sur le rôle joué par le sucre dans le développement de cancers. De nombreux médecins et dentistes déconseillent donc l'abus de sucreries.

[Attention : candy pass, mission 6]

- Sixième panneau : « La cuisson du sucre : le bonbon est maîtrisé »

Le sirop de sucre constitue la base de la confection des bonbons. C'est un mélange de sucre, d'eau et de sirop de glucose, dont la cuisson est essentielle. Après dissolution complète du sucre dans l'eau, on porte à ébullition sans remuer. Le sirop atteint alors successivement une dizaine d'intervalles de températures, autant de stades de consistance mesurables grâce à diverses méthodes. Les plus connue d'entre elle sont le palper au doigt, le thermomètre en degrés centigrades et le densimètre, qui est gradué en degrés Baumé ou en degrés Brix.

[Attention : candy pass, mission 5]

Suivez la flèche mauve à la découverte de la dernière thématique.

« La révolution du bonbon »

Cinq panneaux vous situeront le bonbon dans notre époque.

❖ Premier panneau : « La nouvelle ère des bonbons »

Après un siècle de créations, déterminant pour notre patrimoine « confisier », le début du XX^{e} siècle marque à la fois la fin de l'émulation des confiseurs et l'avènement de l'industrialisation de la profession. Utilisée depuis l'Antiquité, la gélatine est issue du collagène porcin ou bovin. Sa production prend un essor fulgurant, parallèle à celui d'une firme allemande créée en 1920 : Haribo. Après la Première Guerre mondiale, les prix diminuent. Depuis la deuxième moitié du XX^{e} siècle, si le bonbon porte maintenant un nom propre (Ours d'Or, Dragibus, Fraise Tagada, Carambar, Fruitella, Sugus, etc.), il échappe à un enracinement local et à une sorte d'appellation d'origine contrôlée. Il s'internationalise pour devenir un produit à part entière.

[Attention : candy pass, mission 1]

❖ Deuxième panneau : « Les grandes familles de bonbons »

Les bonbons se regroupent en grandes familles caractérisées par leur mode de fabrication et leurs ingrédients principaux.

- Les sucres cuits : les sucettes, berlingots, etc. ont sensiblement le même type de production
- La famille des fruits comprend des friandises à base de fruits
- Les caramels : blond ou noir, mou ou dur, au beurre doux ou salé, la variété des caramels est extrêmement étendue
- Les gélifiés : l'adjonction de gélatine a permis la consistance molle et élastique, de même que les formes les plus diverses, obtenues par moulage.
- Les fondants : constitué d'une sorte de pâte au sucre aromatisée, le fondant est souvent utilisé en fourrage.
- Les gommes à mâcher : d'une lointaine origine mexicaine, elle est universellement connue sous le nom de chewing-gum.

❖ Troisième panneau : « Le confiseur artisanal »

De quoi à-t-on besoin pour la production de bonbons ?

Comme tout domaine alimentaire, la confiserie nécessite des instruments et ingrédients spécifiques tels un thermomètre de confiseur, une marmite à confiture, un marbre pour faire refroidir le sucre, une cuillère à bois et candissoir.

[Attention : candy pass, mission 7]

❖ Quatrième panneau : « XIX^{e} - XX^{e} siècles : les procédés industriels dans la confiserie »

À partir de la fin du XVIII^{e} siècle, la confiserie bénéficie progressivement des avancées de la révolution industrielle. Les confiseurs se dotent d'un matériel mécanisé, mais le métier reste en grande partie artisanal jusqu'à la deuxième moitié du XX^{e} siècle, pendant laquelle on assiste à la naissance de véritables usines à bonbons. Après le malaxage, le pétrissage et le refroidissement du sucre cuit, la pâte doit être étirée. Si nécessaire, le feuilletage ou le fourrage de la confiserie est effectué à ce stade. L'aspect définitif du bonbon est obtenu par simple découpage du boudin ou par passage de celui-ci sous une grande presse ou dans des moules à empreintes. Une autre technique plus récente, appelée « mogul », consiste à faire couler le sucre cuit dans des moules (en silicone ou en amidon).

❖ Cinquième panneau : « Édulcorants »

Les sucres de charge (extensifs), entre autres ceux issus de la betterave sucrière ou de la canne à sucre, sont les matières sucrantes les plus communes, les plus décriées aussi. Soupçonné de favoriser les caries, le diabète, la prise de poids ou d'autres maladies, le saccharose n'a pas flatteuse réputation. La recherche s'est portée vers de nouveaux édulcorants, à la saveur sucrée mais moins caloriques.

On en dénombre deux grandes familles. Les polyols ou sucres d'alcool se retrouvent dans les confiseries et les biscuits. Ils ne favorisent pas les caries. Les édulcorants synthétiques ont un fort pouvoir sucrant, mais n'ont aucune qualité nutritionnelle. Les édulcorants naturels restent une alternative au sucre de table mais sont peu utilisées en confiserie.

[Attention : candy pass, mission 8]

Ici s'achève la visite de « Sweet Candy ».

Ce parcours est peut-être terminé, mais l'histoire sucrée de la confiserie continue…

Annexes

Annexe 1 : Candy pass

Vous pouvez retrouver le Candy pass en pdf sur notre site internet : www.moulindevere.be. Vous pouvez aussi l'obtenir gratuitement à l'accueil du musée.

Vous pouvez toujours prendre contact avec l'équipe du MBMA par mail (cdumoulin@evere.irisnet.be ou fnain@evere.irisnet.be) ou par téléphone (02/245.37.79).

Annexe 2 : Solutions au candy pass

Mission 1 : la ligne du temps des confiseries

- Les origines de la canne à sucre remontent environ à **5000 av. J.-C.** en Nouvelle-Guinée et en Indonésie.
- Dès le **VIII^e^ siècle**, les médecins arabes se lancent dans une vaste opération de traduction des textes grecs ; ils revisitent les anciennes confiseries thérapeutiques. Les premiers bonbons sont nés.
- Le mot français « dragée », issu du grec *tragemata* est utilisé depuis le **XIV^e^ siècle**.
- Le bonbon était un aliment de luxe destiné à l'élite à partir du **XVI^e^ siècle** et constituait donc aussi un présent prestigieux.
- Le terme français « bonbon » est apparu au **XVIII^e^ siècle**.
- L'entreprise allemande fondée par Hans Riegel à Bonn, sous le nom de HARIBO, est née en **1920**.
- La « bonbonnière » se rencontrait encore fréquemment pendant l'âge d'or du bonbon au **XIX^e^ siècle**.

Mission 2 : bonbons et souvenirs

- Enfant : Saint-Nicolas – Massepain
- Adolescente : Baptême – Dragées
- Grand-père : Foire – Pomme d'amour
- Femme : Noël – Sucre d'orge

Mission 3 : figurines en sucre

- Crâne en sucre : Mexique
- Petits Jésus en sucre : Belgique
- Bijou en sucre : Inde
- Figurine en sucre : Égypte
- Puppi : Sicile (Italie)
- Pénitent : Andalousie (Espagne)

Mission 4 : sources naturelles d'édulcorants

- Ruche : 3. Miel
- Racines de la réglisse : 2. Réglisse
- Canne à sucre : 4. Sucre de canne
- Palmier à sucre : 5. Sucre de palme
- Érable : 1. Sirop d'érable

Mission 5 : objets

1. Nom : Drageoir

   Date : Vers 1870

   Origine : France

   Fonction : Service à « épices de chambre »

2. Nom : Petit plat en grès pour les douceurs (*kashi*) accompagnant la cérémonie du thé (*chanoyu*)

   Date : Période Edo – 1603-1868

   Origine : Japon

   Fonction : Ce petit plat de forme irrégulière est décoré de feuilles d'érable multicolores et d'un motif aquatique stylisé, sur un arrière-fond en grès grossier. Cette forme irrégulière pourrait renvoyer aux feuilles originellement utilisées pour la présentation de douceurs. Lors de la cérémonie du thé traditionnelle, bonbons et sucreries accompagnent le thé vert et permettent d'atténuer son amertume. Selon la saison, des confiseries sèches (par temps chaud) ou humides (par temps froid) sont servies.

3. Nom : Fourche à arracher les betteraves

   Date : XX^{e} siècle

   Origine : Tirlemont

   Fonction : Outil agricole pour la culture de la betterave sucrière

4. Nom : Moule à pain de sucre

   Date : XX^{e} siècle

   Origine : Tirlemont

   Fonction : Moule pour la production de pains de sucre

5. Nom : Thermomètre à sucre en laiton

   Date : XX^{e} siècle

   Origine : Angleterre

   Fonction : Thermomètre adapté pour la mesure des différents stades de cuisson du sucre

Mission 6 : sucre et santé

Question 1 : Problèmes cardiovasculaires, rénaux, oculaires et nerveux

Question 2 : Non. À part certaines prédispositions génétiques, le diabète sucré est surtout la conséquence d'excès alimentaires.

Mission 7 : Outils du confiseur

Comme dans tous les autres domaines de l'industrie alimentaire, la confection de bonbons nécessite des instruments et des ingrédients spécifiques :

Le **thermomètre** est indispensable au confiseur pour mesurer les différents stades de cuisson du sucre. Afin de conférer un meilleur goût au sucre, il est conseillé de le cuire dans une **marmite à confiture** en cuivre.

Pour la confection de certains bonbons, l'usage du **marbre** permet le refroidissement du sucre cuit. Le sucre cristallisé collé aux parois de la marmite peut être raclé à l'aide d'une **cuillère en bois à manche long**. À côté du miel, des produits laitiers, des graisses et des fruits, d'autres ingrédients constituent la base des bonbons :

Pour limiter la cristallisation et la malléabilité des futurs bonbons, il faut nécessairement ajouter du **sirop de glucose**.

Les bonbons peuvent être parfumés à l'aide d'**arômes**.

Appelés plus généralement colloïdes, les gommes (arabique, de guar, etc.), les **gélifiants** (pectine) et les gélatines (os d'animaux) permettent de donner une texture aux bonbons.

L'**amidon** peut être utilisé comme gélifiant mais encore plus comme moule car il conserve, au contact du sirop de sucre, une forme préalablement imprimée.

Mission 8 : nouveaux édulcorants

Question 1 : Stevia

Question 2 : Pouvoir sucrant jusqu 'à 300 fois supérieur à celui du sucre

Annexe 3 : Préparation et prolongement

a) Introduction

Afin de **préparer** les élèves à la visite de l'exposition « Sweet Candy », un mot croisé a été mis au point, comprenant un ensemble de concepts introduisant leur visite au MBMA. En remplissant la grille, les élèves découvriront un mot-clé : le nom de l'exposition qu'ils parcoureront. Cette préparation est un avant-goût de la visite et a pour objectif de rendre les élèves curieux. L'enseignant est libre de dévoiler tout le concept ou de laisser une part de mystère par le biais du mot croisé, destiné à les « aguicher » et à les intéresser à ce qui va suivre.
Ce mot croisé peut aussi bien être utilisé directement en classe ou être donné en devoir la veille de la visite du musée.

En vue de **prolonger** les matières vues au musée, deux outils vous sont proposés : un quiz et un « bonbon-bingo ».
L'enseignant peut inclure le quiz dans une leçon où les élèves sont divisés en groupes afin de développer leurs capacités à travailler en équipe. Le professeur joue alors le rôle de modérateur en posant les questions. De cette manière, une assimilation efficace des connaissances est stimulée. Le questionnaire peut aussi tout simplement servir comme mode d'évaluation de l'acquisition des connaissances.
Plus ludique, le bonbon-bingo permettra de prendre conscience de la multiplicité des ingrédients de synthèse présents dans les confiseries et de l'importance d'une alimentation saine et équilibrée.

b) <u>Préparation : mot croisé</u>

Résous le mot croisé et découvre le mot-clé.

Ce mot-clé donne un indice sur la destination de la future excursion avec la classe.

1. Variété de bonbon, placé au bout d'un bâton, à lécher.

2. Bonbon à mâcher uniquement.

3. Capitale de la Belgique et de l'Europe.

4. Edulcorant naturel produit par les abeilles et utilisé dans la conception de certaines confiseries.

5. Ingrédient utilisé dans la composition de certains bonbons afin de leur donner une consistance souple.

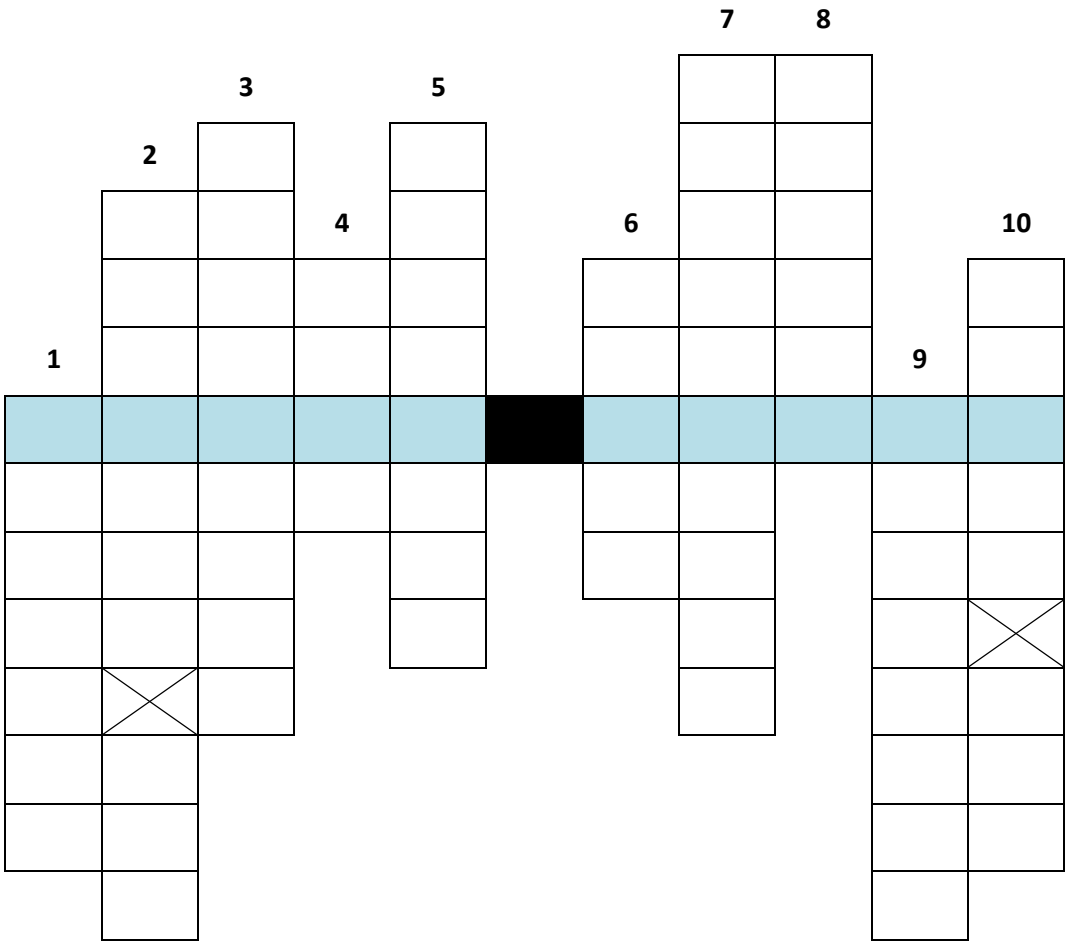
6. Ingrédient de base des bonbons, issu de la canne ou de la betterave.

7. Remède prescrit par les médecins pour soigner des maladies.

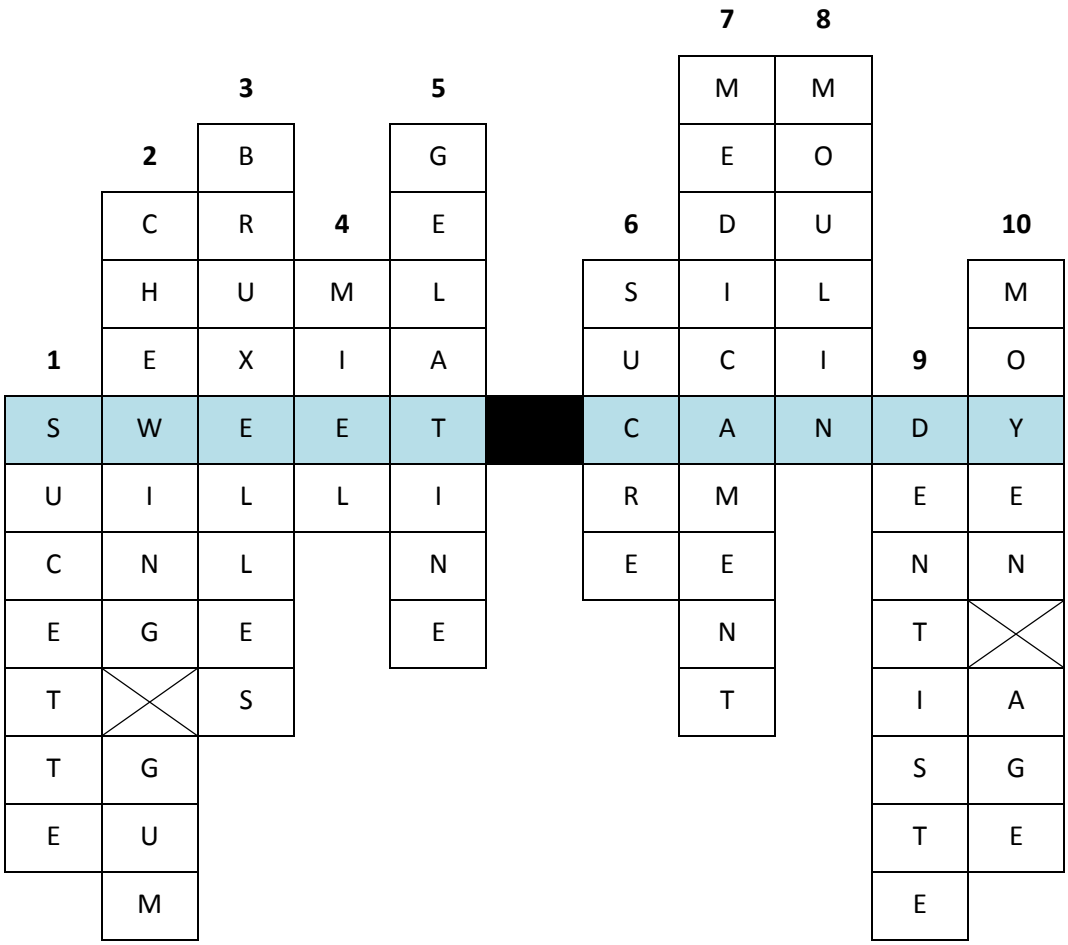
8. Bâtiment dans lequel on a longtemps produit de la farine.

9. En abusant des n^{os} 1, 2, 4 et 6, on risque d'avoir des caries et de devoir aller chez le « … ».

10. Période de l'histoire où les n^{os} 4 et 6 étaient presque exclusivement utilisé comme n° 7.



c) <u>Solutions du mot croisé</u>



d) Prolongement : quiz

1. Au départ, les confiseries étaient essentiellement accessibles à un groupe social. Lequel ?

a. L'élite
b. Les sans-abris
c. Les enfants

2. L'ingrédient de base des bonbons est … ?

a. Fabriqué chimiquement
b. Issu d'une plante
c. Issu de la terre

3. Dans quel contexte le sucre de canne était-il essentiellement utilisé jusqu'au XVI^{e} siècle ?

a. Médecine
b. Agriculture
c. Industrie

4. Excepté le sucre, quel édulcorant, jadis également utilisé dans la conception de confiseries, servait de technique de conservation ?

a. Canderel
b. Fruits
c. Miel

5. Dans son histoire, la France a connu une période de pénurie au niveau de son approvisionnement en sucre. Pourquoi ?

a. Mauvaises récoltes
b. Blocus continental à l'époque de Napoléon
c. Les bonbons sont devenus trop populaires grâce à la publicité.

6. **« Confiserie » est dérivé du verbe « confire » qui signifie « … » ?**

a. Remplacer l'eau contenue dans un fruit ou une matière par du sucre.
b. Extraire le sucre d'une plante sucrante, comme la canne à sucre ou la betterave sucrière
c. Consommer des sucreries comme médicament, pour se soigner

7. La production massive de bonbons aux XIX^{e}-XX^{e} siècles a engendré un débat de société autour de la « … » ?

a. Civilité
b. Santé
c. Lutte des classes

8. La consistance du bonbon dépend de « … » ?

a. La température de cuisson du sucre
b. La proportion de sucre et d'eau
c. L'édulcorant utilisé

9. Parallèlement au développement de la production de la gélatine, une célèbre entreprise de confiserie est née. Laquelle ?

a. Fruitella
b. Dragibus
c. Haribo

10. Comment le sucre cristalisé est il parvenu dans nos régions ?

a. En avion
b. Suite aux Croisades
c. Comme cadeau offert par les Arabes

e) ***Solutions du quiz***

1. a. L'élite

À ses débuts, l'histoire du bonbon ne le cantonnait pas à l'enfance mais le réservait au monde des adultes. Denrée de luxe destinée à l'élite sociale dès le XVI^{e} siècle, le bonbon constituait un présent prestigieux.

2. b. Issu d'une plante

Source de sucre, la canne à sucre est une plante tropicale vivace qui est apparue vers 5000 av. J.-C. en Nouvelle-Guinée et en Indonésie. Elle s'est ensuite étendue vers les îles de l'Océan Pacifique Sud et vers l'ouest via le sud de l'Inde en direction de l'Europe méditerranéenne et de l'Amérique.

3. a. Médecine

Le sucre de canne est à l'origine essentiellement un remède coûteux vendu par les apothicaires. Il constitue la nourriture par excellence des personnes âgées, des faibles et des malades. Il faudra attendre jusqu'au XVI^{e} siècle avant que le sucre de canne ne devienne un édulcorant courant en cuisine. Il va lentement remplacer le miel comme ingrédient dans une série de douceurs comme le nougat, le massepain et les confits. Néanmoins, ces confiseries demeureront encore chères pour certaines classes sociales.

4. c. Miel

Malgré la découverte de la canne à sucre, le miel demeure l'édulcorant de prédilection en Europe jusqu'à la Renaissance. Dès l'Antiquité, les Grecs enrobaient de miel sésame et amandes. À l'époque, le miel constituait aussi un excellent moyen de conservation des fruits.

5. b. Blocus continental à l'époque de Napoléon

Lors du Blocus continental, la France napoléonienne voit son approvisionnement en sucre de canne chuter car l'Angleterre en est un fournisseur important. Des alternatives sont alors recherchées, notamment avec la betterave. Mais la chute de Napoléon annonce le retour du sucre de canne.

6. a. remplacer l'eau contenue dans un fruit ou une matière par du sucre

Ancien mode de conservation, la confiserie devient, par extension, le domaine du travail du sucre.

7. b. Santé

La vision ancienne du sucre comme médicament est remise en question au tournant des XVI^{e} et XVII^{e} siècles. Certains médecins l'accusent en effet de déclencher des maladies. Le développement de cette saccharophobie se déroule dans le contexte d'une production croissante et d'une diversification des emplois du sucre. En plus de ses usages traditionnels, le sucre devient de plus en plus un « simple » édulcorant et un élément de décoration.

Le débat reprend de l'ampleur aux XIX^{e} et XX^{e} siècles suite à la démocratisation de la consommation de sucre et à la production massive de bonbons. Aliment dispensable, fournissant plus de sucre que

nécessaire au fonctionnement de l'organisme, le bonbon est parfois accusé d'être responsable de nombreux dégâts à la santé : diabète, obésité, maladies cardio-vasculaires, carries dentaires, etc. Des études s'interrogent même aujourd'hui sur le rôle joué par le sucre dans le développement de cancers. De nombreux médecins et dentistes déconseillent donc l'abus de sucreries.

8. a. La température de cuisson du sucre

Le sirop de sucre constitue la base de la confection des bonbons. C'est un mélange de sucre, d'eau et de sirop de glucose, dont la cuisson est essentielle. Après dissolution complète du sucre dans l'eau, on porte à ébullition sans remuer. Le sirop atteint alors successivement une dizaine d'intervalles de températures qui sont autant de stades de consistance. Celle-ci se mesure au moyen de plusieurs méthodes. Les plus connues d'entre elles sont le thermomètre, le densimètre et le palper au doigt.

9. c. Haribo

La production de gélatine prend un essor fulgurant, parallèle à celui d'une firme allemande créée en 1920 : Haribo.

10. b. Suite aux Croisades

Les Arabes sont les premiers à mettre au point le procédé de cristallisation du sucre de canne. Introduit dans nos régions suite aux Croisades, le sucre est à l'origine essentiellement un remède coûteux vendu par les apothicaires. Il prend de plus en plus d'importance à partir de la Renaissance.

f) ***Prolongement : bonbon-bingo***

Objectif :

Prendre conscience de la multiplicité des ingrédients de synthèse dans les bonbons.

Organisation :

Demander à chaque élève d'apporter un en-cas sucré. En classe, les élèves sont invités à étudier attentivement la liste des ingrédients.

Questions préliminaires : « Quels ingrédients connaissez-vous déjà ? »
« Quels ingrédients vous sont inconnus ? »

Après cette introduction, vous pouvez commencer le « bonbon-bingo ».

Les élèves reçoivent individuellement ou par deux une liste d'édulcorants et de colorants artificiels. Lorsqu'un ingrédient composant le bonbon se retrouve dans la liste, ils peuvent cocher la case correspondante. Quand l'élève a complétement parcouru la liste des ingrédients, il peut lever la main avec l'emballage du bonbon et crier « bingo ».

Le vainqueur n'est pas l'élève le plus rapide, mais celui qui a dû cocher le moins de cases sur la liste d'édulcorants et de colorants artificiels.

Contexte :

Les édulcorants les plus communs, comme le sucre de canne et le sucre de betterave, sont aussi les plus décriés. Soupçonné de favoriser les caries, le diabète, la prise de poids ou d'autres maladies, le saccharose n'a pas flatteuse réputation.

De nos jours, de nombreux édulcorants artificiels, à la saveur sucrée mais moins caloriques, sont utilisés en confiserie. L'aspartame ou la saccharine, par exemple, ont un fort pouvoir sucrant, mais n'ont aucune qualité nutritionnelle. Entièrement chimiques, ces substituts du sucre répandus dans notre alimentation, notamment « allégée », sont depuis quelques années l'objet d'une controverse importante concernant leur innocuité. Ils sont en effet soupçonnés d'avoir des propriétés cancérigènes. L'utilisation de colorants chimiques dans notre alimentation implique également de la prudence. Ils pourraient avoir des conséquences en termes d'hyperactivité, d'asthme et d'allergies.

Fiche bingo :

➢ Voir page suivante

Colorants chimiques			Édulcorants artificiels		
	E102	Tartrazine		E420	Sorbitol, Sirop de sorbitol
	E104	Jaune de quinoléine		E421	Mannitol
	E110	Jaune orangé S, Jaune Sunset FCF		E432	Polysorbate 20
	E122	Azorubine		E433	Polysorbate 80
	E123	Amarante		E435	Polysorbate 60
	E124	Rouge cochenille a, Ponceau 4R		E436	Polysorbate 65
	E127	Erythrosine		E491	Stéarate de sorbitol
	E128	Rouge 2G		E492	Tri-stéarate de sorbitol
	E129	Rouge allura AC		E493	Laureat de sorbitol
	E131	Bleu patenté V		E494	Oléate de sorbitol
	E132	Indigotine, Carmin d'indigo		E495	Palmitate de sorbitol
	E133	Bleu brillant FCF		E950	Acésulfame K
	E142	Vert acide brillant BS		E951	Aspartame
	E151	Noir brillant BN		E952	Cyclamate
	E154	Brun FK		E953	Isomalte
	E155	Brun HT		E954	Saccharine
	E180	Lithol-rubine BK, Pigment Rubis		E955	Sucralose
				E959	Neohespéridine DC
				E962	Sel d'aspartame acésulfame
				E965	Maltite, Sirop de maltite
				E965i	Maltitol
				E965ii	Sirop de Maltitol
				E966	Lactitol
				E967	Xylitol